

Calendario
2009



Per un anno ricco di gustose sorprese!



Care Amiche,

eccoci arrivate alle porte del nuovo anno che sarà, come da tradizione, scandito dalle golose creazioni PANEANGELI.

I nostri dolci angeli vi guideranno, mese per mese, alla scoperta di ricette sorprendenti ed originali, per accompagnare con gusto ogni momento del nuovo anno.

Dai primi di gennaio alla fine dell'anno, la vostra cucina diventerà infatti uno scoppiettante laboratorio creativo, da cui usciranno leccornie dolci e salate che faranno la gioia di grandi e piccini.

Incantate i vostri bambini con i pettini fantasia, farciti di golosa crema pasticcera e frutta candita, o sorprendete i vostri ospiti con una tazza di.... una dolce neve alle fragole!

E per un picnic speciale rivelate come una rosa possa nascondere un inatteso cuore salato. E ancora, come il cioccolato possa abbracciare il peperoncino in un dolce dalle origini etniche, mentre una fresca crostata allo yogurt è l'ideale per le calde giornate d'estate.

Sbizzarritevi in cucina con i prodotti PANEANGELI: la loro bontà e qualità uniche saranno gli ingredienti indispensabili per rendere allegra e golosa ogni giornata dell'anno.

Buon Anno a tutte!

PANEANGELI

Chi fa dolci il ciel l'aiuta!

I Lieviti

Pizzaiolo

Mastro Fornaio

"LIEVITO
PANE DEGLI ANGELI"



Fai felici i tuoi bambini con una torta soffice e golosa, preparata con l'aiuto del tuo fedele alleato, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.

A chi vuole realizzare una gustosa torta salata in poco tempo, PANEANGELI offre il pratico *Lievito Pizzaiolo* a lievitazione istantanea. Il *Lievito Pizzaiolo* setacciato va aggiunto come ultimo ingrediente della ricetta e ben amalgamato, prima dell'aggiunta di liquidi. Deliziose torte salate, pizze, piadine.... il risultato è assicurato!



Il lievito *Mastro Fornaio* è lievito di birra come quello in cubetto. E' disidratato, cioè gli è stata tolta l'acqua allo scopo di farlo durare di più. Quindi non perisce in pochi giorni come il cubetto, ma si conserva per mesi ed è sempre pronto in casa, per essere utilizzato quando occorre. È semplicissimo da usare perché va semplicemente amalgamato alla farina e non deve essere né sciolto, né riattivato in acqua. Si amalgama perfettamente all'impasto perché è a granellini molto fini e non lascia gusto di lievito nell'impasto.

La grande famiglia PANEANGELI

Da più di settant'anni PANEANGELI è presente nelle cucine italiane con il suo insostituibile lievito per dolci. In continuità con la sua tradizione oggi la gamma di prodotti a marchio PANEANGELI si è fortemente ampliata, offrendo ingredienti per la realizzazione di deliziose torte, con attenzione costante alle esigenze delle pasticciere moderne.

1 prodotti per l'impasto

Per dare un tocco inconfondibile e un gusto fine ed armonioso a torte, pastiere napoletane, creme e dessert PANEANGELI ha studiato una variegata gamma di aromi. Si va dall'immancabile VANILLINA in polvere e VANIGLIA IN BACCA agli AROMI in fialetta, nei gusti rum, mandorla, vaniglia, limone, arancia e fior d'arancio.

A migliorare la consistenza e la sofficità dell'impasto ci pensano invece gli amidi PANEANGELI: la FECOLA DI PATATE, indicata per ottenere dolci più delicati e dall'impasto friabile e leggero, l'AMIDO DI MAIS, che dona sofficità e leggerezza a torte di pasta morbida, cake e biscotti e regala una consistenza liscia e vellutata a creme e budini, la FRUMINA, che rende le torte lievitate straordinariamente leggere e soffici.

1 prodotti per la farcitura e la copertura

A rendere le tue torte irresistibilmente guarnite ci pensa PANEANGELI! DOLCENEVE: una volta pronta, si conserva perfettamente e non smonta, garantendo la perfetta tenuta delle decorazioni. Le CREMÈ, Pasticcera, al Cioccolato e Chantilly: subito pronte senza cottura, si presentano cremose e soffici, perfettamente spalmabili. TORTAGEL: il preparato per gelatina, ideale per le torte di frutta, di cui esalta la bellezza ed appetitività. La GELATINA IN FOGLI: meglio nota come "colla di pesce", è insostituibile nella preparazione di aspic di frutta, panna cotta e crema bavarese.



1 prodotti per la decorazione

Per aggiungere ai dolci il tocco finale, PANEANGELI non pone limiti alla creatività ed alla fantasia. PANNAFIX mantiene la panna montata consistente ed appetitosa; così qualsiasi decorazione resta morbida e gonfia, come appena fatta! Potrete rivestire la torta con la GLASSA AL CACAO, già pronta per l'uso, o con le coloratissime GLASSE ROSA E AZZURRA, o semplicemente spargerla di ZUCCHERO AL VELO o GRANELLA e CODETTE colorate e ancora decorarla con le allegre FIGURE DI ZUCCHERO o con la FRUTTA CANDITA. Infine, con il nuovo e delizioso MARZAPANE potrete realizzare decorazioni ancora più originali.



PANEANGELI

Gennaio



Torta degli Aztechi

5 S. Romedio

29 S. Ciro

6 S. Marcello I P.

30 S. Martina

7 S. Antonio Abate

31 S. Giovanni Bosco

18 S. Margherita d'U.

19 S. Mario

20 S. Fabiano

21 S. Agnese

22 S. Vincenzo

23 S. Emerenziana

24 S. Francesco di S.

25 Conv. di S. Paolo

INGREDIENTI

Per l'impasto:

180 g farina bianca - 55 g zucchero - 110 g burro - 1 albume - 20 g cacao - 1 pizzico di sale - 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire:

500 g mascarpone - 2 cucchiaini di miele - 2 pizzichi di cannella - 1 pizzico di peperoncino - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 300 g cioccolato fondente tritato.

Mescolare in una terrina larga farina setacciata, zucchero, burro, albume, cacao, sale e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio. Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo (Ø 28 cm) imburrito ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm circa.

Cuocere per 10 minuti circa nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).

Scaldare mascarpone e miele a bagnomaria, incorporarvi cannella, peperoncino a piacere, vanillina e, per ultimo, il cioccolato. Mescolare con una frusta a mano finché il cioccolato non si sarà sciolto.

Versare la crema così ottenuta nel cestello di pasta frolla raffreddato e far riposare per 2 ore in frigorifero prima di servire.



Krapfen a sorpresa!

INGREDIENTI PER 15 KRAPPEN

Per l'impasto:

325 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI* - 200 g patate lesse raffreddate - 50 g ricotta - 1 cucchiaino raso di zucchero - 1 cucchiaino raso di sale - 1 uovo - 25 g burro morbido - 50 ml latte tiepido (37-40°C).

Per farcire:

75 g spinaci tritati (peso degli spinaci già cotti) - 75 g mozzarella tagliata a dadini - 25 g pomodori sott'olio tagliati a pezzettini - origano - sale - pepe.

Per friggere:

olio di semi di arachidi.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi patate, ricotta, zucchero, sale, uovo e burro. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora circa).

Per il ripieno, mescolare in una terrina spinaci, mozzarella, pomodori, quindi salare e speziare a piacere.

Con un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo ben infarinato in una sfoglia spessa 1 cm circa e ritagliare 15 dischi (Ø 7-8 cm circa). Distribuirvi il ripieno e chiuderli a palloncino. Disporli con il punto di saldatura verso il basso sulla lastra del forno infarinata e porre a lievitare nuovamente per 20 minuti circa nel forno a 40°C.

Friggere i bomboloni in abbondante olio bollente (180°C) per 1-2 minuti.

Girare i bomboloni a metà cottura, in modo che diventino dorati da entrambe le parti, quindi toglierli dall'olio e lasciarli raffreddare su carta assorbente.



Biscotti raffinati

1

15

29

INGREDIENTI PER 60 BISCOTTI

INGREDIENTI PER 60 BISCOTTI

Per l'impasto:

375 g farina bianca - 180 g burro - 50 g *Marzapane* PANEANGELI - 200 g *Zucchero al velo* PANEANGELI - 2 uova - 1 bustina di *Vanillina* PANEANGELI - 1 fialetta di *Aroma limone* PANEANGELI - 1 pizzico di sale - 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

S. Amedeo

S. Beniamino

Per farcire e decorare:

100 g *confettura di albicocche* passata al colino - 200 g *Marzapane* PANEANGELI - 1 busta di *Glassa rosa* PANEANGELI.

Mescolare in una terrina farina, burro, marzapane, zucchero al velo, uova, vanillina, aroma, sale e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo e lasciarlo riposare in frigorifero per un'ora.

Con un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia spessa circa 3 mm. Ritagliarvi dei dischi (Ø 5 cm circa) e disporli sulla lastra del forno foderata con carta da forno.

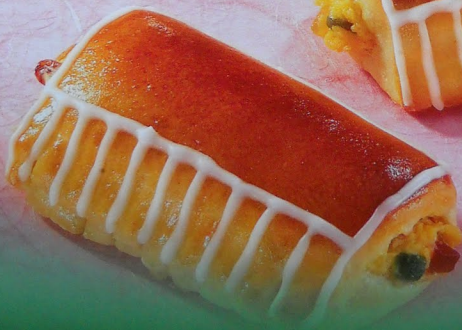
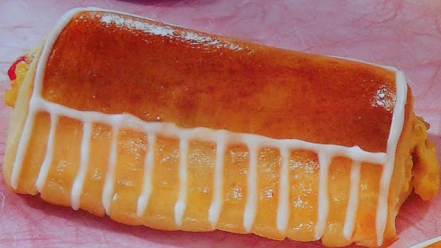
Cuocere per 5-8 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto.

Mescolare la confettura con 2-3 cucchiaini di acqua. Capovolgere i biscotti raffreddati e spennellarli con la confettura.

Con un matterello stendere il marzapane in una sfoglia sottile circa 1,5 mm. Ritagliarvi dei dischi (Ø 5 cm circa), disporli sulla metà dei biscotti raffreddati e sovrapporre la metà rimanente dei biscotti.

Preparare la glassa rosa come indicato sulla confezione e decorare i biscotti.



Pettini farciti



Per l'impasto:

500 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI - 75 g zucchero - 1 bustina di *Vanillina* PANEANGELI - scorza grattugiata di 1 limone - 1 cucchiaino colmo di sale - 1 uovo - 60 g burro - 250-275 ml latte tiepido (37-40°C).

Per farcire e decorare:

2 buste di Preparato per *Crema Pasticcera* PANEANGELI - 500 ml latte - 140 g *Macedonia candita* PANEANGELI - 50 g uvetta - 1 uovo - 125 g *Zucchero al velo* PANEANGELI.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, scorza di limone, sale, uovo e burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento dei liquidi.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Preparare la crema pasticcera con 500 ml di latte nel modo indicato sulla confezione ed incorporarvi canditi e uvetta. Con un matterello stendere l'impasto ben lievitato in una sfoglia quadrata (40x40 cm) e tagliarla in 4 strisce uguali (10x40 cm).

Con una tasca da pasticciare con bocchetta liscia grande, distribuire la crema nella parte centrale delle strisce. Spennellare i bordi con l'uovo sbattuto, chiudere le strisce per il lungo, premendo bene e stirando leggermente la saldatura.

Da ogni striscia ritagliare 4 pezzi uguali e trasferirli su 2 lastre da forno foderate con carta da forno. Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e porre nuovamente a lievitare per circa 30 minuti. Spennellare di nuovo la superficie con l'uovo sbattuto rimasto.

Con le forbici fare 8-10 tagli lungo la saldatura dei dolcetti formando i denti del pettine.

Cuocere per 12-14 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-190°C, ventilato: 170-180°C, a gas: 190-200°C).

Mescolare lo zucchero al velo setacciato con 1-2 cucchiaini di acqua e con un conetto di carta decorare i pettini raffreddati.





Torta di rose salata



29

S. Massimo di
Verona

30

S. Giovanna
d'Arco

31

●
Pentecoste

INGREDIENTI

Per l'impasto:

500 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito di birra Mastro Fornaio* PANEANGELI - 1 cucchiaino di zucchero - 1 cucchiaino di sale - 350 ml acqua tiepida (37-40°C).

Per farcire:

200 g sedano - 150 g olive nere - 50 g pomodori sott'olio - 100 g formaggio grana grattugiato - 1 uovo - 1 pizzico di peperoncino - 50 ml olio d'oliva - sale - 2 cucchiai di olio d'oliva.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il *lievito di birra Mastro Fornaio*. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero e sale.

Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo poco per volta l'acqua tiepida.

Lavorare l'impasto sul piano del tavolo leggermente infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in un luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (circa 50-60 minuti).

Per il ripieno, tagliare a pezzettini sedano, olive e pomodori. Mescolare il tutto con formaggio grana, uovo, peperoncino, olio e salare a piacere.

Con un matterello stendere l'impasto in una sfoglia rettangolare (60x30cm) e ritagliarvi 6 strisce da 10x30 cm.

Distribuire il ripieno nella parte centrale delle strisce e piegarle a metà per il lato lungo. Da ogni striscia ritagliare 3 pezzi uguali e arrotolarli per ottenere 18 rosette.

Disporre le rosette verticalmente in uno stampo (Ø 30 cm) imburato ed infarinato. Spennellare la superficie con l'olio e porre a lievitare nuovamente per circa 30 minuti.

Cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 190-200°C, ventilato: 170-180°C).



Tazzine dolci



5^a S. Germana

29^a Ss. Pietro
e Paolo

6 S. Aureliano

30 SS. Protomartiri

7 S. Gregorio

8 S. Marina

9 S. Gervasio

0 S. Silverio

1 S. Luigi Gonzaga

2 S. Paolino

3 S. Lanfranco

4 Nativ. S. Giov.
Battista

5 S. Guglielmo

6 S. Vigilio

7 S. Cirillo d' Aless.

28 S. Ireneo

INGREDIENTI PER 8 TAZZINE

Per l'impasto:

2 uova - 80 g zucchero - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 1 presa di sale - 75 g farina bianca - 25 g **Frumina PANEANGELI** - 1/2 bustina (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** - 50 ml olio di semi di girasole.

Per farcire e decorare:

500 g fragole - 100 g **Dolceneve PANEANGELI** - 200 ml latte freddo di frigorifero - 75 ml succo d'arancia.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 2 cucchiaini di acqua bollente, aggiungere gradatamente 50 g di zucchero, vanillina, sale e sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungere gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la **Frumina** e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti, aggiungendo l'olio a piccole dosi. Foderare una lastra da forno (30x40 cm) con carta da forno, distribuirvi l'impasto e cuocere per 7-9 minuti nella parte media del forno preriscaldato (elettrico: 180-190°C, ventilato: 160-170°C, a gas: 190-200°C). Capovolgere il dolce su un canovaccio cosperso con 3 cucchiaini di zucchero, staccare delicatamente la carta da forno, tagliare via i bordi corti del dolce (1 cm circa) e da un lato lungo ritagliare una striscia di 2 cm per la decorazione finale. Arrotolare il dolce dal lato più lungo, aiutandosi con il canovaccio, e lasciarlo raffreddare. Lavare, mondare e frullare 100 g di fragole, unirvi il latte e con questo composto preparare la **Dolceneve** nel modo indicato sulla confezione. Lavare, mondare e tagliare a pezzettini 150 g di fragole. Srotolare il dolce, bagnarlo con il succo d'arancia, spalmarvi 1/4 della **Dolceneve**, distribuirvi le fragole a pezzettini e riarrotolarlo. Tagliare il rolo in 8 parti, disporle su piattini con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Ricoprire i lati con la **Dolceneve** (serbandone 3 cucchiaini per la decorazione). Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella decorare la superficie con un ciuffetto di **Dolceneve**. Lavare, mondare e tagliare a fette le fragole rimaste e decorare le tazzine. Con la striscia di dolce tenuta da parte e un bicchiere da spumante (Ø 4 cm) ritagliare dei mezzi dischetti. Con le forbici ritagliare un piccolo foro dal lato dritto di ogni mezzo dischetto, in modo da ottenere i manici delle tazze, e disporre questi sulle tazzine.





rostata d'estate



COLEDI 1 S. Teobaldo 15' S. Bonaventura 29 S. Marta

INGREDIENTI

Per l'impasto:

180 g farina bianca - 70 g zucchero - 1 pizzico di sale - 1 uovo - 80 g burro - 1/2 bustina di lievito PANE-ANGELI

29

S. Marta

INGREDIENTI

Per l'impasto:

180 g farina bianca - 70 g zucchero - 1 pizzico di sale - 1 uovo - 80 g burro - 1/2 bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

30

S. Pietro Cris.

Per farcire e decorare:

200 g confettura ai frutti di bosco - 3 fogli di **Gelatina in fogli PANEANGELI** - 350 ml latte - 100 g zucchero - 30 g farina bianca - 1 bustina di **Vanillina PANEANGELI** - 3 tuorli - 2 cucchiaini di liquore all'arancia - 200 g yogurt bianco magro - frutti di bosco a piacere.

31

S. Ignazio di L.

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, uovo, burro e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto sul fondo e sulle pareti di uno stampo (Ø 28 cm) imburrito ed infarinato, formando un bordo alto 2 cm. Spalmare la confettura sul fondo.

Cuocere per 10-12 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).

Ammollare la gelatina come indicato sulla confezione.

Far bollire 300 ml di latte. In un pentolino mescolare zucchero, farina, vanillina, tuorli e il latte rimanente, versarvi il latte bollente, mescolando con una frusta a mano, e portare ad ebollizione. Mescolare continuamente fino a quando il composto si addensa. Togliere dal fuoco e aggiungere il liquore e la gelatina strizzata. Lasciare intiepidire, unire lo yogurt e versare nel cestello di pasta frolla raffreddato.

Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire decorare con i frutti di bosco.



Bigné mignon salati



SABATO

1 S. Alfonso

15 Anna S. M.

29 Martirio
di S.G.B.

INGREDIENTI PER 60 BIGNÈ
Per l'impasto:
125 ml. acqua - 50 g. burro o margarina

15 *Assunta, S.Y.M.*

29 Martirio
di S.G.B.

16 S. Stefano d'U.

30 S. Margherita

17 S. Giacinto

31 S. Raimondo

18 S. Elena

19 S. Giovanni Eudes

20 S. Bernardo

21 S. Pio X

22 B.V.M. Regina

23 S. Rosa da Lima

24 S. Bartolomeo

25 S. Ludovico

26 S. Anastasio

27 S. Monica

INGREDIENTI PER 60 BIGNÈ

Per l'impasto:

125 ml acqua - 50 g burro o margarina -
1 presa di sale - 100 g farina bianca - 3-4 uova -
1/2 bustina (2 cucchiaini) di **Lievito Pizzaiolo**
PANEANGELI.

Per farcire e decorare:

275 g formaggio spalmabile - 100 g salmone
affumicato - prezzemolo - 100 g gorgonzola
dolce - 100 g ricotta - 75 g coppa affettata -
50 g funghi sott'olio trifolati.

*Portare ad ebollizione in una casseruola acqua,
burro e sale, togliere dal fuoco e aggiungere, tutta
in una volta, la farina setacciata.*

*Mescolare con un cucchiaino di legno, fino ad otte-
nere una palla liscia e compatta. Riscaldare nuo-
vamente per 1 minuto circa, sempre mescolando.*

*Mettere l'impasto ancora caldo in una terrina,
aggiungere un uovo alla volta, mescolando finché
l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e
cade pesantemente dal cucchiaino, formando lun-
ghe punte.*

*Incorporare all'impasto raffreddato il lievito
Pizzaiolo setacciato. Se l'impasto dovesse risul-
tare asciutto, aggiungere mezzo uovo sbattuto.*

*Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stel-
la disporre circa 30 mucchietti di pasta rotondi
(Ø 2,5 cm) e circa 30 mucchietti allungati
(2x4 cm), non troppo vicini, sulla lastra del forno
foderata con carta da forno.*

*Cuocere per 12-15 minuti nella parte media del
forno preriscaldato (elettrico: 220-230°C, ventila-
to: 210-220°C, a gas: parte alta, 220-230°C).*

Tagliare a metà i bignè raffreddati.

*Con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella
disporre sulle 60 metà rotonde un ciuffetto di for-
maggio e su 30 di essi il salmone tagliato a pezzet-
ti. Ricomporre i bignè e decorare con un ciuffetto
di formaggio e una fogliolina di prezzemolo.*

*In una terrina lavorare a crema il gorgonzola con
la ricotta. Con una tasca da pasticciere con boc-
chetta a stella disporre sulle 60 metà allungate un
ciuffetto di crema e su 30 di essi mezza fetta di cop-
pa. Ricomporre i bignè e decorare con un ciuffetto
di crema e funghi.*

*Porre i bignè in frigorifero fino al momento del
consumo.*

PANEANGELI

Settembre



Torta CioccoMenta





B.M.V.
Addolorata

29

SS. Michele,
Gabriele e
Raffaele

SS. Cornelio e C.

30

S. Girolamo

S. Roberto B.

S. Giuseppe da C.

S. Gennaro

S. Andrea

S. Matteo

S. Maurizio

S. Lino

B.M.V. d. Mercede

INGREDIENTI

Per l'impasto:

150 g burro a temperatura ambiente - 150 g
zucchero - 3 uova - 1 pizzico di sale - 250 g
farina bianca - 1 bustina di **LIEVITO PANE
DEGLI ANGELI** - 175 ml latte - 10 cucchiaini di
sciroppo alla menta.

Per decorare:

1 busta di **Glassa al cacao PANEANGELI**.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, i tuorli (serbando le chiare) e il sale.

Impastare a cucchiaini la farina setacciata con il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, alternarvi il latte mescolato con lo sciroppo alla menta.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungere gradatamente lo zucchero rimasto e metterle sopra il composto.

Con la frusta a mano incorporare delicatamente il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muovendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che la neve non si smonti.

Versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) con il fondo foderato con carta da forno.

Cuocere per 40-45 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).

Sciogliere la glassa come indicato sulla confezione e glassare la torta raffreddata.



Ciambella gorgonzola e noci



Ciambella gorgonzola e noci

29 S. Ermelinda

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 g yogurt bianco - 250 ml latte - 1 cucchiaino colmo di sale - 1 pizzico di pepe - 2 uova - 450 g farina bianca - 1 bustina di *Lievito Pizzaiolo* **PANEANGELI** - 80 g burro liquefatto - 150 g gorgonzola tagliato a pezzi - 75 g noci tritate grossolanamente.

30 S. Germano

31 S. Quintino

Per cospargere:

50 g pecorino tagliato a scaglie grosse.

In una terrina mescolare yogurt, latte, sale, pepe e uova. Unire a cucchiainate la farina e il lievito Pizzaiolo setacciati. Aggiungere il burro e amalgamare il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Unire il gorgonzola e le noci, avendo cura di non lavorare eccessivamente l'impasto.

Mettere l'impasto in uno stampo a ciambella (Ø 26 cm) imburrito ed infarinato.

Cuocere per 45-50 minuti nella parte inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 160-170°C).

Cospargere la ciambella di pecorino e rimettere nel forno per 2 minuti fino a quando il formaggio sarà ben dorato.



Torta al grano saraceno



INGREDIENTI

INGREDIENTI

Per l'impasto:

190 g burro morbido - 190 g zucchero -
1/2 fialetta di *Aroma limone* PANEANGELI -
4 uova grandi - 1 pizzico di sale - 190 g
nocciole tostate e macinate - 190 g farina di
grano saraceno - 1/2 bustina di **LIEVITO
PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare:

300-400 g confettura di ribes rossi - *Zucchero
al velo* PANEANGELI.

*Lavorare il burro a crema con 100 g di zucchero,
aroma e tuorli (serbando le chiare).*

*Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo
gradatamente lo zucchero rimasto e il sale, metter-
le sopra il burro montato a crema, unirvi le noc-
ciole e setacciarvi sopra la farina e, per ultimo, il
LIEVITO PANE DEGLI ANGELI.*

*Con la frusta a mano incorporare delicatamente
il tutto senza sbattere, ruotando la terrina e muo-
vendo la frusta dal basso verso l'alto, in modo che
la neve non si smonti.*

*Versare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile
(Ø 24 cm) e cuocere per 40-45 minuti nella parte
inferiore del forno preriscaldato (elettrico e a gas:
180-190°C, ventilato: 160-170°C).*

*Tagliare la torta raffreddata in 2 strati, farcire con
la confettura e ricomporre la torta.*

Cospargere di zucchero al velo.



E' arrivato Babbo Natale!



29

S. Davide

INGREDIENTI

Per l'impasto:

100 g burro - 125 g zucchero - 150 g cioccolato gianduia tritato (o 15 gianduiozzi tagliati a pezzettini) - 1 bustina di *Vanillina PANEANGELI* - 2 uova - 100 g ricotta - 2 cucchiaini di brandy - 1 pizzico di sale - 75 g farina bianca - 75 g *Frumina PANEANGELI* - 1/2 bustina (2 cucchiaini) di *LIEVITO PANE DEGLI ANGELI*.

Per farcire e decorare:

1 busta di *Preparato per Crema al cioccolato PANEANGELI* - 250 ml latte - 250 g *Marzapane PANEANGELI* - 50 g *Zucchero al velo PANEANGELI* - colorante alimentare rosso.

In una terrina lavorare il burro a crema con lo zucchero ed aggiungere gradatamente cioccolato, vanillina, uova, ricotta, brandy e sale.

*Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la *Frumina* e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.*

Versare l'impasto in uno stampo per budino adatto alla cottura in forno (Ø 20 cm circa - capacità 1 litro) imburrito ed infarinato.

Cuocere per 55-60 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 180-190°C, ventilato: 170-180°C).

Preparare la crema al cioccolato come indicato sulla confezione.

Tagliare il dolce raffreddato in 2 strati, spalmarvi la metà della crema e ricomporre il dolce.

Ricoprire il dolce con la crema rimanente.

Incorporare al marzapane lo zucchero al velo setacciato e lavorare la pasta con le mani sul piano del tavolo, finché diventa ben amalgamata.

Colorare i tre quarti del marzapane con il colorante rosso, stenderlo con un matterello in una sfoglia delle dimensioni di 60x15 cm e avvolgerlo intorno al dolce, formando un cappello.

Con un terzo del marzapane rimasto formare il pon pon e appoggiarlo sul cappello. Con il marzapane bianco rimanente formare una striscia alta 1,5 cm circa, inciderla con i rebbi di una forchetta e posizionarla lungo la base del cappello.

30

S. Eugenio

31

S. Silvestro I



Per ulteriori informazioni e suggerimenti:



oppure scrivete a:
PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)